NOUVELLES et DÉLICIEUSES

Recettes



Employez *le*

VINAIGRE LION

"S'il etait possible de faire du meilleur Vinaigre nous en ferions"

Index

AVANT-PROPOS

CETTE brochure d'anciennes et nouvelles recettes vous est offerte avec les compliments de Lion Vinegar Company, Limited, qui fabriquent des vinaigres blanc, de malt et de cidre sous la surveillance du gouvernement depuis plus de cinquante ans.

Faites en sorte d'essayer quelques-unes des nombreuses recettes et usages du vinaigre chez vous et ne manquez pas de commander le Vinaigre marque Lion.

Si vous désirez d'autres exemplaires de cette brochure pour vous-même ou vos amies, demandez-en à votre épicier, ou écrivez à:

THE LION VINEGAR COMPANY LIMITED

Montréal, P.Q. Québec, P.Q.

NOUVELLES RECETTES DELICIEUSES

NOTA:—Dans les recettes suivantes, les mots "Vinaigre Pur" signifient toujours la marque "Lion". Le produit de Lion Vinegar Company, Limited. Un vinaigre faible ou de qualité inférieure pourrait faire manquer n'importe quelle de ces recettes. Servez-vous toujours de la marque Lion—en bouteille ou en baril.

BREUVAGES



VINAIGRE DE CASSIS—Prenez 1 lb de cassis sec, 1 lb de sucre, une chopine de Vinaigre Pur marque Lion. Mettez les cassis et le sucre dans un plat et arrosez de vinaigre. Laissez reposer toute la nuit. Le lendemain, faites bouillir pendant 20 minutes, coulez à travers un sac de flanelle, exprimant tout le jus. Embouteillez froid et bouchez bien.

VINAIGRE DE FRAMBOISES—Emplisez un bol de framboises, couvrez de Vinaigre Pur marque Lion et laissez reposer 9 jours. Brassez chaque jour. Coulez et pour chaque chopine de jus ajoutez ¾ de lb de sucre granulé. Bouillez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'écume et embouteillez pour usage.

BONBONS

BONBONS DE VINAIGRE—2 tasses de sucre, 2 c. à table de beurre, ½ tasse de Vinaigre Pur marque Lion. Mettez le beurre dans la marmite; quand il sera fondu ajoutez le sucre et le Vinaigre Lion. Brassez jusqu'à ce que le sucre soit fondu et ensuite de temps à autre. Bouillez jusqu'à ce que le mélange devienne croquant en le mettant dans l'eau froide. Mettez sur un plat beurré et laissez refroidir. Etirez et coupez comme pour la tire à la mélasse.

BONBONS—(Suite)



BONBONS DE VINAIGRE No 11—Faites fondre 3 lbs de sucre granulé dans un demiard d'eau froide. Quand le mélange sera bien fondu ajoutez une c. à table de Vinaigre Pur marque Lion et un peu d'eau. Bouillir jusqu'à ce qu'il soit croustillant, enlever du feu et parfumer de vanille. Enduisez vos mains de beurre doux et étirez jusqu'à ce que le bonbon devienne blanc. Coupez comme bon vous semblera.

BONBONS A LA MELASSE—Pour 2 tasses de mélasse, mettre deux tasses de sucre. Placez sur le poêle jusqu'à ébullition. Ajoutez gros comme un oeuf de beurre et 3 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion. Bouillez jusqu'à ce que le bonbon devienne croustillant dans l'eau froide. Au moment de retirer du feu, parfumez de 1 c. à thé de vanille. Versez sur un plat beurré et étirez aussitôt que le mélange est refroidi.

BUTTER SCOTCH—Une tasse de sucre, une tasse de mélasse, ½ tasse de beurre, 1 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion, une pincée de soda. Bouillez le tout jusqu'à cuisson. Versez sur un plat beurré et coupez en carrés aussitôt que le mélange est refroidi. Enveloppez de papier ciré.

CATSUP

CATSUP CREOLE DE CONCOMBRES—Râpez 3 douzaines de gros concombres et égouttez bien. Pour chaque pinte de pulpe ajoutez 3 oignons râpés, une c. à table de cayenne, une c. à thé de sel et une de clou moulu. Ajoutez 1 chopine de Vinaigre Pur marque Lion. Mettez en bocaux et cirez. Ce catsup retient la saveur des concombres frais et se sert surtout avec le poisson et le gibier.

CATSUP DE PIMENT—Mettez dans une marmite émaillée 4 douzaines de piments rouges, une pinte de Vinaigre Pur marque Lion et une pinte d'eau. Râpez 2 racines de raifort et 6 oignons. Ajoutez

CATSUP—(Suite)

au catsup avec deux c. à table de graines de moutarde et une de sel. Laissez bouillir dix minutes et incorporez 1 tasse de sucre brun. Laissez bouillir une heure. Eclaircissez avec une chopine de Vinaigre Pur marque Lion. Laissez refroidir et embouteillez.

CATSUP MELANGE—Prenez une quantité égale de tomates vertes, d'oignons blancs et de choux. Passez au moulin à viande. Salez et laissez égoutter dans un sac toute la nuit. Mettez dans une jarre avec une once chacune de graines de moutarde blanche, de muscade en poudre, de clou moulu et d'épices mélangées. Ajoutez deux piments rouges hachés. Couvrez de Vinaigre Pur marque Lion froid.

CATSUP AUX TOMATES—(On trouvera cette recette sous la rubrique Tomates en page 22).

SAUCES

Les recettes suivantes ajouteront la touche distinctive à vos salades, et rappelez-vous qu'en employant le Vinaigre Pur marque Lion dans vos garnitures, presque tous les légumes, poissons et fruits peuvent devenir de délicieux mets des plus appétissants.

SAUCE CHIFFONADE—2 c. à table de persil finement haché, 2 c. à table de piments rouges finement hachés, ½ c. à table d'oignon vert finement haché, 2 oeufs cuits durs finement hachés, ½ petite c. à thé, 1 petite c. à thé de poivre, 8 c. à table d'huile à salade et 3 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion. Mélangez les ingrédients dans l'ordre donné. Mêlez bien et ajoutez à la salade.



SAUCE MILLE ILES—½ tasse de mayonnaise faite avec du Vinaigre Pur marque Lion, 2 piments finement hachés, ½ tasse de crème, 2 c. à thé de ciboulette hachée, 2 c. à table de catsup aux

SAUCES—(Suite)

tomates, 2 c. à table de sauce Chili, 2 oeufs cuits durs. A la mayonnaise ajoutez les piments hachés, la ciboulette hachée, le catsup et la sauce Chili. Incorporez la crème fouettée solide et juste avant de servir, ajoutez les oeufs coupés en gros morceaux. Gelez avant de srevir.

GARNITURE DE SALADE—2 oeufs bien battus, ½ tasse de sucre, 1 c. à thé de farine, 1 c. à thé de sel, une pincée de cayenne, la moitié de la grosseur d'un oeuf de beurre, ½ tasse de Vinaigre de Malt Pur marque Lion, 1 tasse d'eau. Bouillir, jusqu'à consistance épaisse, à la vapeur ou sur une plaque d'amiante.

MOUTARDE—Tranchez un oignon dans un bol, couvrez de Vinaigre Pur marque Lion. Laissez reposer 48 heures, puis versez le vinaigre dans un autre bol. Ajoutez un peu de poivre, sel, sucre et assez de moutarde sèche pour épaissir en crème.

MARINADES DE FEVES—Faites bouillir ensemble 3 chopines de Vinaigre Pur marque Lion, 2 lbs de sucre brun. Délayez une tasse de moutarde, ½ tasse de farine, 1 c. à thé de sel avec un peu de vinaigre froid. Ajoutez au vinaigre bouillant et continuez à bouillir pendant 10 minutes. D'autre part faites cuire un quart de fèves et mettez en jarres. Versez sur ces fèves le premier mélange et cirez. On peut ajouter aussi des pois cuits, des oignons crus, ou de petits concombres.

GARNITURE FRANCAISE—3 c. à table d'huile d'olive, 1 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion, ½ c. à thé de sel ou d'assaisonnement mélangé. Mettez l'huile et le sel dans un bol froid et mêlez bien, ajoutez le vinaigre et battez jusqu'à épaississement. Répandez sur la salade.

SAUCE AU FROMAGE—Battez 1 oeuf, ½ c. à thé de sel, ¼ c. à table de moutarde, 1 c. à table de sucre. Ajoutez ¼ tasse d'eau, une c. à table de Vinaigre Pur marque Lion et cuisez jusqu'à épaississement. Ajoutez une por-



SAUCES—(Suite)



tion de fromage Neufchatel et brassez jusqu'à ce qu'il soit fondu et lisse.

Cette garniture est délicieuse avec une salade faite d'oeufs cuits durs et hachés, des tranches de piment vert et d'olives finement coupées. Aussi dans des tomates dont le centre a été vidé et rempli de choux haché et mêlé à la sauce. Elle peut aussi servir avec une salade aux pommes de terre.

SAUCE AU BEURRE—1 oeuf, 1 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à café de sucre, ¼ de c. à thé de sel, un soupçon de cayenne, 1 c. à café de moutarde préparée, 1 c. à table de beurre. Battez bien l'oeuf, ajoutez tous les ingrédients et mêlez bien. Cuisez ensuite dans un bain-marie jusqu'à consistance d'un blanc-manger. On adapte spécialement cette garniture au "Cole Slaw".

SAUCE MAYONNAISE—Placez dans un petit bol le jaune d'un oeuf et une pincée de poivre de cayenne, de sel et de moutarde en poudre (ou une c. à thé de moutarde préparée) et ajoutez quelques gouttes d'eau. Battez avec le batteur d'oeufs pendant que vous ajoutez de l'huile d'olive et du Vinaigre Pur marque Lion.

SAUCE ANGLAISE—Le jaune de trois oeufs cuits durs, 4 c. à table d'huile à salade, 2 c. à table de sauce Worcestershire, 2 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à thé de moutarde préparée, 1 c. à thé de sel, ½ c. à thé de poivre. Passez les jaunes d'oeufs à travers un tamis. Mêlez avec le sel, le poivre, la moutarde et incorporez vigoureusement l'huile à salade, la sauce Worcestershire et le vinaigre. Le blanc des oeufs peut servir à garnir la salade. Cette recette excelle avec une salade de viande froide.

SAUCE DE RAIFORT ET DE CREME—Une tasse de raifort fraîchement râpé, ½ tasse de

SAUCES—(Suite)



Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à thé de beurre, 1 c. à thé de farine, ½ tasse de crême douce ou sure, 2 jaunes d'oeufs, ¼ c. à thé de sel. Faites fondre le beurre et mêlez avec la farine. Ne brunissez pas. Ajoutez la crème et brassez bien. Chauffez jusqu'au point d'ébullition et incorporez-y les jaunes d'oeufs battus. Ajoutez le sel et laissez refroidir. Quand le mélange est refroidi, ajoutez-y le raifort qui aura été préalablement mêlé au vinaigre.

SAUCE RUSSE—1 tasse d'huile à salade, 1 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion, 1 oeuf, ½ c. à thé de moutarde en poudre, ½ c. à thé de paprika, 1 c. à table de sucre, 1 c. à thé de sel, ⅛ c. à thé de poivre et 2 c. à table de sauce Chili. Mettez l'oeuf, les assaisonnements et le vinaigre dans un grand verre. Battez bien et ajoutez l'huile graduellement. Ajoutez la sauce Chili en dernier lieu.

GARNITURE CUMBERLAND—Gelée de groseilles, sel, poivre, Vinaigre Pur marque Lion et huile d'olive. Pour une c. à thé de gelée de groseilles, mettez 1 c. à table de vinaigre, une pincée de sel et poivre et 3 c. à table d'huile.

GARNITUDE INDIENNE—Poudre de cari, sel, poivre, oeuf, huile d'olive et Vinaigre Pur marque Lion. Pour 1 c. à thé d'oeuf cuit dur, haché, mettez une pincée de poudre de cari, sel et poivre. Ajoutez une c. à table de vinaigre et 3 c. à table d'huile.

SAUCE NORVEGIENNE—Oeufs, moutarde, sel, pâte d'anchois, poivre, ciboulette, Vinaigre Pur marque Lion et huile d'olive. A ½ jaune d'oeuf cuit dur mêlez ½ jaune d'oeuf cru et une pincée de moutarde, 1 c. à table de vinaigre et 3 c. à table d'huile et ensuite les autres condiments.

SAUCES—(Suite)

GARNITURE LORENZO—Cresson, sauce Chili, sel, poivre, vinaigre et huile d'olive. Pour ½ c. à table de cresson haché, mettez 2 c. à table de sauce Chili, 1 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion et 3 c. à table d'huile d'olive. Ajoutez une pincée de sel et de poivre.

SAUCE BAVAROISE—Sel, poivre, moutarde, sucre en poudre, vinaigre et huile d'olive. Mélangez tous les ingrédients ensemble avec 1 partie de Vinaigre Pur marque Lion et 3 parties d'huile. Les assaisonnements au goût.

SAUCE A LA CREME—Quand une sauce à la crème est requise, essayez la recette suivante: ¼ c. à table de sel, ½ c. à table de moutarde, ¾ c. à table de sucre, 1 oeuf battu légèrement, 2½ c. à table de beurre, ¾ tasse de crème, ¼ tasse de Vinaigre Pur marque Lion. Mélangez les ingrédients dans la partie supérieure du bain-marie ajoutant le vinaigre bien lentement. Cuisez au-dessus de l'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à épaississement. Pour servir froide.

OIGNONS

OIGNONS MARINES—Pour faire la saumure mettez 2 grandes tasses de sel pour 3 pintes d'eau bouillante. Pelez de petits oignons blancs, couvrez-les de saumure et laissez reposer pendant 2 jours. Egouttez, puis remettez dans la saumure fraîche et laissez encore reposer 2 jours. Egouttez de nouveau et remettez dans de la saumure qui aura été chauffée jusqu'au point d'ébullition. Faites bouillir pendant 3 minutes. Ecumez dans les bocaux en ajoutant des fragments de piments rouges, des feuilles de laurier, de la muscade, des graines de poivre, et des clous de girofle. Bouillez assez de vinaigre pour remplir les bocaux, ajoutant une proportion de ½ tasse de sucre pour 2 tasses de Vinaigre Pur marque Lion. Remplisez les bocaux à déborder et scellez chaud.

OIGNONS—(Suite)

OIGNONS MARINES—100 petits oignons à mariner, 1 c. à table d'épices mélangées, 1 c. à table de poivre noir, 1 piment rouge, 1 chopine de Vinaigre Pur marque Lion, 1 douzaine de graines de poivre, 1 douzaine de clous de girofle, 4 parcelles de muscade. Choisissez les plus petits oignons à mariner. Enlevez la peau extérieure et ensuite pelez avec un couteau d'argent. L'acier noircirait les oignons. Emplisez des jarres bien nettes et bien asséchées. Couvrez les oignons d'une forte saumure et laissez reposer pendant 24 heures. Au bout de ce temps enlevez la saumure, remplacez-la par une saumure fraîche et laissez encore reposer 24 heures. Au quatrième jour faites une autre saumure et mettez à bouillir. Jetez-y les oignons et laissez bouillir 5 minutes et ensuite jetez-les dans l'eau froide, les y laissant plusieurs heures. Au bout de 3 heures égouttez bien et mettez dans des bocaux, ajoutant 1 c. à table de poivre noir, 1 piment rouge pour chaque chopine de vinaigre. Alternez les rangs d'oignons de quelques graines de poivre blanc et d'épices. Emplisez-les de vinaigre bouillant et bouchez immédiatement. Les oignons seront prêts à servir après trois semaines, mais ils seront encore meilleurs après un mois ou deux.

SALADE D'OIGNONS—Pelez plusieurs gros oignons doux, couvrez d'eau froide, amenez à ébullition et égouttez. Lavez bien plusieurs fois. Tranchez minces, assaisonnez de sel et de poivre, humectez de Vinaigre Pur marque Lion, saupoudrez légèrement de persil et servez.

MARINADES

Tous les principaux épiciers, magasins à chaîne, etc., vendent les vinaigres d'alcool, de cidre et de malt marque Lion, en bouteille, en baril ou en tonneau, aux prix les plus bas. Ces vinaigres servent à la préparation de tous les genres de marinades.



MARINADES—(Suite)



MARINADE SURE — Oignons, concombres, tomates vertes—Les légumes devront d'abord être trempés dans une saumure de 1½ tasse de sel dans 2 pintes d'eau bouillante. Versez sur les légumes et laissez reposer 2 jours. Egouttez et recouvrez de saumure fraîche. Laissez reposer encore 2 jours. Faites une saumure fraîche, laissez bouillir et jetez-y les légumes en laissant bouillir 3 minutes. Egouttez et recouvrez de vinaigre épicé, préparé comme suit: 1 gallon de Vinaigre Pur marque Lion, 1 tasse de sucre (facultatif), 4 piments rouges, 2 bâtons de canelle, 2 c. à table d'épices mélangées, 2 c. à table de muscade. Mettez les épices dans un sac de coton et laissez bouillir dans le vinaigre pendant 10 minutes. Répandez ce vinaigre sur les légumes et embouteillez.

CORNICHONS A L'ANETH—Emplisez un bocal de 2 pintes avec des concombres moyenne grosseur, alternez ½ douzaine de petits piments rouges. Mettez un peu d'aneth au fond du bocal et une ou deux rangées sur le dessus, et gros comme un pois d'alun au fond du bocal. Faites bouillir 2 tasses d'eau, 1 tasse de Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à table de sel, 1 c. à thé de graines de moutarde blanche et versez chaud sur les concombres. Bouchez bien. Pour une plus grande quantité, augmentez proportionellement les ingrédients.

MARINADES A LA MOUTARDE POUR LEGUMES MELANGES: Oignons, Concombres, Tomates Vertes—Préparez les légumes à mariner en les traitant à la saumure de la même manière que pour la recette de marinade sure. Faites un assaisonnement avec la recette suivante: ¼ à ½ tasse de sucre, 1 once de moutarde en poudre, 2 c. à table de farine et mêlez au vinaigre chaud. Cuisez jusqu'à épaississement. On peut ajouter du tuméric pour donner de la couleur. Versez chaud sur les légumes et embouteillez.

MARINADES—(Suite)



MARINADE DE CORNICHONS SUCRES—Faites tremper 4 pintes de concombres tranchés ou de cornichons dans une forte saumure pendant 3 jours, ensuite trempez dans l'eau claire pour 3 jours en changeant l'eau tous les jours. Faites mijoter lentement dans du vinaigre faible avec un peu d'alun pendant 3 heures puis égouttez. Faites bouillir avec les ingrédients suivants et remettez bouillir chaque jour pour 3 jours: une once d'épices mélangées, 1 once d'écorce de cannelle, 1 once de graines de céleri, 3 chopines de Vinaigre Pur marque Lion, 4 livres de sucre granulé.

MARINADES DE TOMATES VERTES—2 pintes de tomates vertes, 1 douzaine d'oignons de bonne grosseur. Lavez et tranchez les tomates et les oignons en alternant les rangs. Salez chaque rang. Laissez reposer toute la nuit. Le matin égouttez et recouvrez presqu'entièrement avec du Vinaigre Pur marque Lion. Ajoutez 2 c. à dessert d'épices mélangées dans un sac de coton, 2½ tasses de sucre granulé, 2 c. à dessert de moutarde et ½ c. à thé de tuméric délayé dans un peu de vinaigre froid.

MARINADE D'ANETH—Faites bouillir et écumez 3 gallons d'eau et 2 lbs de gros sel. Choisissez des concombres croquants de 6 à 8 pouces de long. Lavez et essuyez bien. Ensuite mettez un rang dans une jarre de grès qui peut contenir au moins 4 gallons. Ajoutez un paquet de graines d'aneth avec les tiges. Procédez ainsi jusqu'à ce que la jarre soit remplie et couvrez ensuite avec de nombreuses feuilles de chou. Mettez une forte pesée sur le dessus, emplisez de saumure et laissez reposer. Une lente fermentation commence. Dans 2 ou 3 semaines les cornichons seront à point.

MARINADE MELANGEE—(Dite la meilleure recette au monde). 75 concombres moyens, tranchés en rondelles d'un pouce d'épaisseur, 2 pintes de petits oignons, 1 pinte de tomates vertes, 2

MARINADES—(Suite)

chou-fleurs coupés en petits morceaux. Trempez le tout dans 2 tasses de sel avec assez d'eau bouillante pour couvrir. Laissez reposer 24 heures et lavez à l'eau froide. Après avoir bien égoutté, couvrez de Vinaigre blanc Pur marque Lion et faites bouillir, puis ajoutez 6 piments verts finement hachés, 1 lb de sucre brun, ½ lb de graines de moutarde, 1 c. à table de moutarde forte de la meilleure qualité démêlée avec le vinaigre.

MARINADE DE CONCOMBRES SURS—Choisissez de petits concombres, lavez, saupoudrez de sel et couvrez d'eau froide en employant 1 tasse de sel par gallon d'eau. Le lendemain égouttez, rincez et empaquetez dans des bocaux ou une jarre de grès. Ajoutez des piments rouges ou verts, gros ou petits, suivant la grosseur du bocal. Ajoutez quelques épices mélangées. Couvrez de Vinaigre Pur marque Lion bouillant. Scellez les bocaux comme pour les conserves de fruits. Stérilisez les bocaux avant d'y mettre les concombres. Ces marinades se conservent indéfiniment.

MARINADE CHUTNEY—12 pommes vertes sures, 2 piments verts, 6 tomates vertes, 4 petits oignons, 1 tasse de raisins, 1 pinte de Vinaigre Pur marque Lion, 2 c. à table de graines de moutarde, 2 de sel, 1 de sucre en poudre et 2 tasses de sucre brun. Enlevez les pépins des raisins et les graines des piments. Ajoutez les tomates et les oignons et hachez le tout finement. Faites bouillir le vinaigre, le sucre et les épices et ajoutez le mélange haché. Laissez mijoter 1 heure. Ajoutez ensuite les pommes pelées et vidées. Cuisez lentement jusqu'à ce que le mélange soit tendre. Gardez en petits bocaux bien bouchés.



MARINADE DE CHOUX—4 gros choux, 4 c. à thé de sel fin, ½ c. à thé de poivre, ¼ de tasse de graines de moutarde, ¼ de tasse d'épices mélangées, 1 tasse de sucre, 2 pintes de Vinaigre Pur marque Lion. Choisissez de

MARINADES—(Suite)

gros choux pesants, enlevez les feuilles extérieures, coupez en quartiers et hachez finement, vous servant d'un hachoir à choux. Saupoudrez de sel, mélangez bien et laissez reposer toute la nuit. Egouttez légèrement, ajoutez le poivre et les graines de moutarde, mêlez et placez dans une jarre de grès. Ajoutez le sucre et les épices mélangées dans un sac, au vinaigre que vous amenez lentement au point d'ébullition et versez le liquide bouillant sur le chou. Si après refroidissement, le liquide ne couvre pas le chou, ajoutez encore du vinaigre chaud. On peut servir froid ou chaud comme légume pour remplacer la choucroute. Se conserve indéfiniment.

RECETTE DE MARINADE POUR CONCOMBRES—Faites une saumure assez forte pour faire flotter un oeuf frais. Mettez les concombres dans un récipient, couvrez de saumure, pressez-les pour qu'ils soient recouverts. Laissez reposer 5 jours, retirez la saumure et essayez de nouveau de faire flotter l'oeuf. S'il flotte remettez la saumure sur les concombres et laissez encore 4 jours. Essayez les concombres en en coupant un en deux et s'il n'y a plus de végétation verte les concombres sont prêts à mariner. Mettez les concombres dans une marmite d'eau froide et chauffez jusqu'à 125 degrés Farenheit ou assez chaude pour que l'on y puisse laisser la main quelques secondes. Laissez refroidir puis enlevez les concombres. Mettez-les dans le récipient ou vous voulez les conserver, le remplisant jusqu'au ⅞, en ajoutant 1% de tuméric. Fermez le contenant pour empêcher l'évaporation. Si c'est un récipient ouvert, ajoutez du Vinaigre Pur marque Lion de temps à autre pour garder la marinade ferme et croustillante.

BETTERAVES MARINEES—12 betteraves moyennes, 1 pinte de Vinaigre Pur marque Lion, 2 c. à table de raifort, 1 c. à thé de gingembre, 1 c. à thé de macis, 1 tasse de sucre brun. Cuisez les betteraves et enlevez la pelure.



MARINADES—(Suite)



Mettez dans des bocaux. Chauffez le vinaigre et les épices dans une marmite émaillée. Enlevez du feu et ajoutez le raifort. Versez chaud sur les betteraves et scellez immédiatement.

MARINADE DE FEVES—Enlevez les fils de deux pintes de fèves en cosses vertes. Mettez-les dans une marmite d'eau bouillante, ajoutez 1 c. à thé de sel, et laissez bouillir 25 minutes. Egouttez dans une passoire, laissez refroidir et mettez dans des bocaux ou une jarre de grès. Saupoudrez legèrement de cayenne, ajoutez 1 c. à table de graines de moutarde, 1 c. à table de raifort râpé et couvrez le tout de Vinaigre Pur marque Lion.

MARINADE DE CAROTTES—Cuisez à la vapeur de jeunes carottes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Bouillez ensemble 1 chopine de Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à table de sucre brun, des épices fortes à marinades. Ajoutez les carottes et laissez mijoter pendant 15 minutes. Embouteillez bouillant.

OIGNONS MARINES—Voir la recette en page 8.

MARINADES—(Suite)

MARINADE SUCREE "NEUF JOURS"—(Délicieuse et appétissante)—4 pintes de concombres, 4 pintes d'oignons, 2 chou-fleurs. Préparez et mettez dans une saumure pendant 3 jours et trempez ensuite dans l'eau froide pendant 3 jours. Egouttez. Recouvrez la marinade de vinaigre faible, mijotez lentement jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Enlevez le vinaigre faible. Ajoutez un petit morceau d'alun. D'autre part faites un sirop de 4 lbs de sucre granulé, 3 chopines de Vinaigre Pur marque Lion, 1 once d'épices mélangées, 1 once de bourgeons de cannelle. Amenez ce mélange à ébullition et versez sur la marinade. Egouttez le sirop le lendemain, réchauffez et versez de nouveau sur la

marinade. Le troisième jour égouttez encore, réchauffez de nouveau et laissez la liqueur dans la marinade. Scellez.

FRUITS MARINES



MARINADE DE POMMES — 3 grosses pommes aigres, 12 grosses tomates, 1 gros pied de céleri (quantité au gout), 4 gros oignons, 4 gros piments rouges doux, 1 tasse de sucre brun pâle, 1 chopine de Vinaigre Pur marque Lion, l'équivalent de 5c de graines de moutarde blanche. Hachez les tomates, salez, laissez reposer toute la nuit, égouttez dans une passoire. Mettez tous les ingrédients préalablement hachés dans une marmite émaillée. Brassez, chauffez entièrement, mais ne faites pas bouillir. Embouteillez et scellez.

MARINADE SUCREE DE PECHES, POIRES, POMMES DOUCES, POMMETTES—1 quart de fruits préparés, 1 pinte de Vinaigre Pur marque Lion, 1 tasse d'eau, 2 onces d'écorce de cannelle, 1 once de clous de girofle, 4 lbs de sucre. Faites bouillir le sucre, le vinaigre et les épices pendant 20 minutes. Passez les pêches à l'eau bouillante, brossez pour enlever le duvet, sans enlever la pelure. Pelez les autres fruits. Garnissez les fruits de clous de girofle et cuisez jusqu'à amollissement. Faites cuire la moitié des fruits à la fois.

PRUNES MARINEES—4 livres de prunes Damson, 2 livres de sucre, ½ roquille de Vinaigre Pur marque Lion. Mêlez le sucre et le vinaigre et mettez au four assez chaud pour former un sirop. Frottez les prunes et percez-les un peu partout avec une aiguille à repriser et laissez-les tomber dans le sirop bouillant. Laissez bouillir 10 minutes. Retirez à la cuillère et quand elles sont toutes cuites, versez le sirop dessus.

MARINADE DE CANNEBERGES (Atocas)— Passez une grosse aiguille à coudre à travers chaque canneberge. Mettez en bocaux, couvrez de Vinaigre Pur marque Lion, laissez reposer 12 heures et égouttez. Pour chaque tasse de Vinaigre Pur



● La Lion Vinegar Company Limited consacre tout son temps et son énergie à la fabrication de vinaigre de qualité—notre seul et unique produit. A l'appui de chaque gallon de Vinaigre Lion vous trouverez l'expérience consommée de 50 années de production de vinaigre.

● Nous fabriquons du Vinaigre Blanc, de Malt et de Cidre, tous faits d'ingrédients de la plus haute qualité qu'il soit possible d'obtenir, et sous la stricte surveillance du

VINAIGR

BLANC • de MAL

Le meilleur pour les marinades, pour la

Vinegar Man" dit–

S'IL ETAIT POSSIBLE DE FAIRE DU MEILLEUR VINAIGRE NOUS EN FERIONS

Gouvernement. A compter de la première opération jusqu'au moment de l'expédition, le Vinaigre Lion ne vient jamais en contact avec aucun métal.

● Nos fabriques à Montréal et à Québec sont neuves, munies d'un outillage moderne dans tous les détails. Tout le vinaigre est vieilli et mûri dans des réservoirs en bois, assurant ainsi un produit uniforme qui possède le riche arôme, la force et les bonnes qualités requises pour les marinades.

GRE LION

MALT • de CIDRE

pour la table et les besoins de la maison

FRUITS MARINES—(Suite)

marque Lion ajoutez ¼ de tasse de sucre, 1 c. à thé de chacune des épices suivantes, cannelle, sel, clous, muscade, cresson, coriandre et écorce de citron râpée. Laissez mijoter 10 minutes. Versez sur les fruits et laissez refroidir. Scellez.

RELISH AUX ANANAS—Pour ½ tasse de sucre brun, 1 c. à thé de cannelle, ¼ c. à thé de clou de girofle, ¼ c. à thé de sel et ¼ tasse de Vinaigre Pur marque Lion. Ajoutez 2 tasses d'ananas déchiquetés ou râpés et cuisez lentement jusqu'à épaississement et à couleur ambre. Refroidissez et servez avec de la viande.

RELISH AUX CERISES—Enlevez les noyaux des cerises et égouttez-les. Couvrez avec une solution de vinaigre dans les proportions suivantes: ¾ de tasse de Vinaigre Pur marque Lion pour 1 pinte d'eau. Après 5 ou 6 heures égouttez les cerises, mesurez-les et ajoutez une égale quantité de sucre. Laissez reposer toute la nuit. Scellez dans des bocaux et gardez dans une place fraîche et sombre.

RELISH A LA RHUBARBE—Cette recette servira bien au printemps quand la provision de marinades est épuisée. Elle est délicieuse et requiert peu d'ingrédients. 1 pinte de rhubarbe coupée, 1 chopine de Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à thé de cannelle, ½ c. à thé d'épices mélangées, ½ c. à thé de clous de girofle, 1 c. à thé de sel, un peu de poivre, 1 pinte d'oignons finement hachés, 1½ lb de sucre brun. Bouillez le tout ensemble jusqu'à épaississement et embouteillez.

RELISH AU BLE D'INDE—Deux douzaines d'épis de blé d'Inde. Enlevez les graines des épis, ajoutez finement hachés un chou, 4 oignons, 4 piments verts et un piment rouge dont on aura enlevé les graines. Ajoutez 1 pinte de Vinaigre Pur marque Lion et bouillez jusqu'à amollissement du blé d'Inde. Mettez 3 tasses de sucre brun, ½ tasse de sel, ¼ tasse de moutarde, 1 c. à thé de tuméric, ¼ tasse de farine. Ajoutez une pinte de Vinaigre Pur marque Lion aux légumes



FRUITS MARINES—(Suite)

bouillants et brassez jusqu'à épaississement. Embouteillez chaud.

RELISH AUX CONCOMBRES—1 douzaine de concombres, 2 pintes de petits oignons, 3 piments rouges, 2 c. à table de sel, 1 c. à thé de tuméric, 1 livre de sucre brun, 1 pinte de Vinaigre Pur marque Lion, 1½ c. à thé de graines de moutarde blanche. Pelez et tranchez minces les concombres, les oignons et les piments dont on aura enlevé les graines. Laissez reposer pour une heure après avoir salés. Egouttez et ajoutez les graines de moutarde, le sucre brun, tuméric et vinaigre. Faites cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à amollissement. Versez dans des bocaux stérilisés et scellez chaud.

SAUCES

SAUCE BORDEAUX—2 pintes de chou haché, 1 pinte de tomates vertes hachées, 3 pintes de piments rouges hachés, 3 pintes d'oignons hachés, 1 lb de sucre, ¼ de tasse de sel, ½ once de graines de céleri, ¼ d'once de tuméric et 1 pinte de Vinaigre Pur marque Lion. Hachez les légumes très fins, mélangez ensemble tous les ingrédients et laissez bouillir 2 heures.

SAUCE CHUTNEY—1 douzaine de pommes sures, 1 douzaine de tomates mures, ¼ de livre de sucre brun, ¼ de livre de moutarde, ½ livre d'oignons hachés, 1 livre de raisins sans pépins, hachés, 1 once de clous de girofle, 3 chopines de Vinaigre Pur marque Lion. Râpez les pommes, coupez les tomates en petits morceaux, ajoutez les autres ingrédients et laissez bouillir jusqu'à consistance de pulpe. Coulez, mettez en bocaux et scellez.

SAUCE CHILI—1 quart de tomates mures, 2½ tasses de sucre granulé, 4 gros oignons, 2 piments rouges, 2 tasses de Vinaigre Pur marque Lion, sel au gout, 1 c. à



SAUCES—(Suite)



table comble d'épices mélangées. Bouillez à feu doux pendant à peu près 1½ heure. Délayez ¾ de tasse de fécule de maïs et incorporez. Laissez bouillir encore 10 ou 15 minutes. Scellez chaud.

SAUCE WORCESTER—24 tomates, 6 oignons, 5 piments rouges, 3 gousses d'ail, 1 pied de céleri, 1 c. à table de clous de girofle, 1 c. à table d'épices mélangées, 1 c. à table de cannelle, ¼ de tasse de sel. Bouillez le tout jusqu'à amollissement. Tamisez. Ajoutez 2 tasses de sucre brun, ½ tasse de moutarde, une pinte de Vinaigre Pur marque Lion. Cuisez ¾ d'heure, passez les oignons, le céleri, les piments et l'ail au moulin à viande.

SAUCE GOUVERNEUR—1 quart de tomates vertes, 6 piments verts, 3 oignons. Hachez finement les ingrédients et saupoudrez d'une demi-tasse de sel, laissez reposer toute la nuit et arrosez-les de 2 pintes d'eau. Egouttez bien et faites cuire avec 1 raifort râpé, 2 tasses de sucre, 2 c. à thé de chacune des épices suivantes: clou moulu, cannelle et épices délayées dans un peu de Vinaigre Pur de Malt marque Lion, 3 tasses de Vinaigre Pur de Malt marque Lion. Bouillir 3 ou 4 heures et embouteiller chaud.

SAUCE HOLLANDAISE—Faites fondre ½ tasse de beurre dans une marmite, ajoutez 2 jaunes d'oeufs et brassez bien. Ajoutez 1 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion et 1-3 de tasse d'eau bouillante. Continuez à brasser, assaisonnez avec ¼ c. à thé de sel et une pincée de poivre de cayenne. Cette sauce est délicieuse avec du poisson, des asperges, ou des artichauts.

SAUCE TARTARE—½ tasse de mayonnaise francaise, 2 c. à table d'olives hachées, 2 c. à table de cornichons hachés, 1 c. à table de persil haché, ¼ c. à table d'oignons blancs hachés, 1 c. à thé de moutarde. Mélangez tous les ingrédients et incorporez dans la mayonnaise. Servez froid.

SAUCES—(Suite)



SAUCE DE BAUME—¼ de tasse de feuilles de baume hachées, 1 c. à table de sucre en poudre, ½ tasse de Vinaigre Pur marque Lion, sel et poivre au goût. Mêlez le sucre au vinaigre, quand le sucre sera fondu versez sur le baume et laissez tremper 30 minutes sur un feu doux pour infuser. Si le vinaigre est trop fort diluez avec de l'eau. Servez chaud avec un rôti d'agneau.

SAUCE VENAISON—Une vieille recette anglaise: 1 petit oignon, 1 once de jambon maigre, 1 once de beurre, 12 piments hachés, 1 feuille de laurier, ½ d'une petite carotte hachée finement, un peu de thym et de persil haché, 1 verre de jus de raisin, 1 grande cuillerée de gelée de raisin, une tasse de Vinaigre Pur marque Lion. Hachez l'oignon et le jambon et grillez dans le beurre, ajoutez les autres ingrédients et cuisez pendant 10 minutes. Ecumez et coulez. Servez chaud.

SAUCE VINAIGRETTE—4 c. à table d'huile à salade, 2 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à thé de cornichons marinés hachés, ½ c. à thé de persil finement haché, ½ c. à thé d'échalottes finement hachés, ½ c. à thé de sel et une pincée de poivre. Mêlez ensemble et servez au besoin.

TOMATES

BEURRE DE TOMATES—Pelez 10 livres de tomates mures. Couvrez-les d'une chopine de Vinaigre Pur marque Lion. Laissez reposer toute la nuit. Le matin égouttez-les bien. Faites un sirop de 1 chopine de Vinaigre Pur marque Lion, 1½ tasse de jus qui a égoutté, 3 livres de sucre brun, 1 c. à table de sel, ½ c. à thé de poivre rouge, une c. à thé de clous de girofle, 1 once d'écorce de cannelle, 1 once d'épices mélangées dans un sac de coton. Chauffez le sirop et ajoutez les tomates. Bouillez 3 heures ou jusqu'à épaississement.

TOMATES—(Suite)

CATSUP AUX TOMATES—1 quart de tomates tranchées en petits morceaux. Les bouillir jusqu'à amollissement et les presser à travers une passoire de fil de fer. Ajoutez 2 pintes de Vinaigre Pur marque Lion, 1 chopine de sel, ¼ de livre de clous de girofle, ¼ de livre d'épices mélangées, 1 c. à table de poivre noir, 1 piment rouge de bonne grosseur. Mélangez le tout et laissez bouillir jusqu'à réduction de moitié de la quantité. Laissez refroidir, coulez, embouteillez et cachetez. Ce catsup peut se conserver frais pour 2 ou 3 ans.

CREME DE TOMATES—12 tomates mûres, 12 pommes juteuses, 12 oignons. Bouillez ensemble et pressez à travers une passoire. Ajoutez 1 livre de sucre, 1 pinte de Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à table de moutarde, 1 c. à table de tuméric, 1 c. à table de graines de céleri, du poivre de cayenne au goût. Bouillez 30 minutes et embouteillez.

MARINADE DE TOMATES VERTES—2 pintes de tomates vertes, 1 douzaine de gros oignons. Lavez et tranchez alternant une rangée de tomates et une d'oignons, saupoudrez de sel à chaque 2 rangs. Laissez reposer toute la nuit. Le matin égouttez et recouvrez presqu'entièrement de Vinaigre Pur marque Lion. Ajoutez 2 c. à dessert d'épices mélangées dans un sac de coton, 2½ tasses de sucre granulé, 2 c. à dessert de moutarde et ½ c. à thé de tuméric délayé dans un peu de vinaigre froid.

MARINADE AUX TOMATES VERTES—SOY. 2 gallons de tomates vertes tranchées sans les peler, 12 gros oignons tranchés, 2 pintes de Vinaigre Pur marque Lion, 2 tasses de sucre brun, 2 c. à table de sel, 1 c. à table de moutarde, 1 c. à thé de poivre noir, 1 c. à table d'épices mélangées, 1 c. à table de clou moulu. Mélangez le tout et cuisez jusqu'à amollissement en brassant souvent. Laissez bien cuire et scellez.



TOMATES—(Suite)

SAUCE AUX TOMATES—1 demiard de Vinaigre Pur marque Lion, 2 lbs de tomates, 1 oignon espagnol tranché, ½ lb de sucre brun, 2 onces d'épices mélangées, 1 once de poivre noir, 2 onces de sel, ¼ d'once de clou, ¼ de c. à thé de cayenne. Mettez tous les ingrédients dans une marmite recouverte et laissez cuire 2 heures. Coulez, et laissez la purée refroidir. Embouteillez et bouchez bien.

CHUTNEY AUX TOMATES—Pelez des pommes aigres et des tomates vertes en quantité suffisante pour faire 7 onces de chaque. Quand elles seront hachées, couvrez de 2 tasses de Vinaigre Pur marque Lion. Ajoutez 4 onces de sucre brun et faites mijoter. Lorsque le tout est assez tendre, réduisez en purée. Passez au moulin à viande 4 onces de raisins sans pépins et 4 onces d'oignons blancs. Mettez dans un bol, pilez avec un pilon de bois, ajoutant 2 onces de sel, 1 once de moutarde, 1 once de graines de céleri et ¼ d'once de paprika. Cuisez et refroidissez. Aromatisez avec ½ c. à thé de curi. Embouteillez.

TOMATES EPICEES—Prenez de petites tomates rouges et jaunes en forme de poire, piquez-les avec une fourchette, saupoudrez de sel, et laissez reposer toute la nuit. Mettez dans des bocaux de ½ gallon et recouvrez de vinaigre préparé de la manière suivante: une chopine de Vinaigre Pur marque Lion, 1 c. à thé de clou, 1 c. à thé de cannelle, 1 c. à thé d'épices mélangées, 1 c. à thé de poivre, 1 c. à table de sucre. Toutes les épices doivent être moulues. Laissez ce liquide venir au point d'ébullition et versez sur les tomates. Refroidissez et couvrez d'un papier fort.

TOMATES FIGUES—5½ livres de petites tomates vertes, 1½ chopine de Vinaigre Pur marque Lion, 3 livres de sucre, 2 c. à table de graines de céleri, 1 c. à table de graines de moutarde, 2 c. à table de cannelle, 2 c. à table de clou,



TOMATES—(Suite)



1 c. à table d'épices mélangées. Pelez les tomates et couvrez d'eau. Bouillez jusqu'à amollissement, coulez, puis plantez 2 clous de girofle dans chacune des tomates. Faites le sirop, ajoutez les épices, Jetez-y les tomates, Embouteillez.

CATSUP AUX TOMATES—Lavez les tomates, coupez-les en moitiés, enlevez les graines. Mettez la chair des tomates dans une marmite émaillée. Laissez bouillir 25 ou 30 minutes en brassant souvent. Pressez à travers la passoire pour enlever les peaux et les graines. Remettez bouillir et laissez diminuer à la moitié de la quantité. Ajoutez le Vinaigre Pur marque Lion et bouillez jusqu'à épaississement. Retirez du feu, ajoutez les épices, remettez sur le feu et brassez constamment laissant venir à ébullition. Retirez du feu, embouteillez et bouchez. Cirez le goulot en trempant dans la cire bouillante.

SUGGESTIONS CULINAIRES

POUR CUIRE UN CANARD OU UNE OIE—Mettez l'oiseau au four et cuisez jusqu'à extraction du gras. Enlevez la graisse et arrosez d'une tasse de Vinaigre Pur marque Lion, et arrosez ensuite la volaille avec ce liquide. Le résultat sera une volaille bien tendre, délicieuse et sans goût de graisse.

LES FEVES EN COSSES—Deviendront tendres si vous ajoutez du Vinaigre Pur marque Lion à l'eau dans laquelle vous les cuisez.

ASPERGES—Le temps requis pour bouillir sera abrégé de moitié si l'on ajoute 3 c. à table de Vinaigre Pur marque Lion pour chaque pinte d'eau.

TROP DE SEL—dans un mets? Ajoutez un peu de vinaigre et de sucre et faites bouillir de nouveau.

SUGGESTIONS CULINAIRES
(Suite)



L'ODEUR DES OIGNONS ET DES CHOUX—Qui cuisent peut être éliminée si on fait bouillir du Vinaigre marque Lion en même temps que ces légumes. On fera disparaître la senteur du poisson ou des oignons dans la marmite en y faisant bouillir du Vinaigre Lion.

LES INSECTES OU LES VERS—Dans la laitue ou les autres légumes viendront à la surface de l'eau si on fait tremper pendant 10 minutes ces verdures dans de l'eau additionnée d'une partie de vinaigre Lion pour 5 parties d'eau.

LE JAMBON BOUILLI—Sera grandement amélioré en saveur si on ajoute ½ tasse de vinaigre à l'eau dans laquelle on le bouille.

POUR OBTENIR DU LAIT SUR—Ou du petit lait, ajoutez 1 c. à thé de Vinaigre Lion à une tasse de lait doux. Il surira presqu'immédiatement.

LA GLACE DES GATEAUX—Sera moins en sucre si on y ajoute une c. à thé de Vinaigre Lion.

LA PATE A TARTE—Sera plus feuilletée si on ajoute ½ c. à thé de Vinaigre Lion à l'eau en mélangeant.

LES FRAISES—Une c. à thé de Vinaigre marque Lion ajoutée à chaque bocal de conserve de fraises leur fera garder leur couleur.

LE POISSON—Cuit au four ou grillé sera savoureux et tendre si on ajoute un peu de Vinaigre Lion en le cuisant.

BOEUF SALE—Si on ajoute une c. à table de Vinaigre marque Lion à l'eau dans laquelle on fait cuire le boeuf salé, il sera si tendre que vous en serez surpris.

LES LEGUMES FANES—Sont rafraîchis en les plaçant dans l'eau à laquelle on ajoute un peu de vinaigre.



LISTE UTILE DE POIDS ET MESURES

L'exactitude des mesures est requise pour obtenir les meilleurs résultats dans la préparation des aliments. (Toutes les mesures sont rases).

3 cuillerées à thé	1 cuillerée à table
16 cuillerées à table (sec)	1 tasse
14 cuillerées à table (liquide)	1 tasse
2 tasses de sucre	1 lb
2 tasses de beurre (tassé)	1 lb
2⅔ tasses de sucre en poudre	1 lb
2 tasses de viande finement hachée	1 lb
2⅔ tasses de sucre brun	1 lb
2⅔ tasses de farine d'avoine	1 lb
4¾ tasses d'avoine roulée	1 lb
9 ou 10 oeufs	1 lb
2 cuillerées à table de beurre	1 once
2 cuillerées à table de farine	1 once

TEMPS REQUIS POUR LA CUISSON DES LEGUMES

Asperges	15 à 30 min.
Betteraves (d'été)	45 à 60 min.
Betteraves (d'hiver)	2 à 4 hrs
Chou	45 à 60 min.
Carottes	45 à 50 min.
Chou-Fleur	20 à 40 min.
Céleri	20 à 40 min.
Blé d'Inde bouilli	15 à 20 min.
Pois verts bouillis	20 à 40 min.
Oignons	45 à 60 min.
Pommes de terre au four	30 à 45 min.
Pommes de terre bouillies	20 à 35 min.
Epinards	20 à 35 min.
Courge	20 à 30 min.
Fèves en cosses bouillies	1 à 2 hrs
Tomates	15 à 20 min.
Navets	30 à 45 min.
Légumes d'hiver	1 à 2 hrs

POUR LE NETTOYAGE—(Suite)

Sur les murs—Le vinaigre pur marque "Lion" agit comme un charme pour enlever la saleté et les traces de fumée sur les murs et boiseries. Frottez avec une flanelle mouillée de vinaigre.

Pinceaux—On peut nettoyer les pinceaux durs et secs en les laissant mijoter pendant 10 minutes dans du vinaigre pur marque "Lion".

Eponges—Pour nettoyer complètement et désinfecter les éponges gluantes et moisies, on les laisse tremper une journée dans une solution de deux parties d'eau et une partie de vinaigre pur marque "Lion".

USAGES DIVERS

Manteaux a gaz—La durée des manteaux à gaz et leur éclairage seront prolongés si on les trempe dans du vinaigre pur marque "Lion" et qu'on les laisse sécher avant de s'en servir.

Pour amollir la colle—La colle, dissoute dans du vinaigre pur marque "Lion" chaud se conservera molle dans la bouteille si on la garde bien fermée, excepté par un temps très froid. On peut cependant la dissoudre facilement de nouveau en la réchauffant.

Dépots de chaux—Pour enlever le dépot de chaux qui se forme dans une bouilloire à thé, il suffit d'y faire bouillir une chopine de vinaigre pur marque "Lion", de l'écurer et la rincer.

Taches de fruits sur les mains—On enlève rapidement toutes taches de fruits sur les mains en les lavant au vinaigre pur marque "Lion".

Papier-tenture—Avant de poser la colle, lavez le platre neuf avec du vinaigre ordinaire marque "Lion". Après avoir fait pénétrer tout le vinaigre possible dans le mur, procédez au posage du papier-tenture selon la méthode ordinaire. L'application du vinaigre neutralise l'effet du platre neuf et empêche le papier de se décoller.

USAGES A LA BUANDERIE
(Suite)

marque "Lion" avant de les presser. Cette solution enlève le lustre, conserve la couleur originale du vêtement et ne laisse pas d'odeur. Le vinaigre dilué est aussi l'un des meilleurs produits pour le nettoyage de la serge bleue. Appliquez à l'éponge.

Senteur de gazoline—Pour faire disparaître la senteur de gazoline des vêtements qui viennent d'être nettoyés, mouillez votre linge à presser avec un mélange d'environ une partie de vinaigre pur marque "Lion" et deux parties d'eau.

Pour revivifier les couleurs—Une cuillerée à table de vinaigre pur marque "Lion" ajoutée à l'eau du rinçage fera revivre le rouge et le rose de n'importe quel tissu de coton et empêchera ces couleurs de changer.

POUR LE NETTOYAGE

Taches d'encre—Un mélange en parties égales de vinaigre pur marque "Lion" et d'huile de lin, appliqué avec un linge doux, enlèvera toute tache d'encre sur une surface vernie.

Poli a meubles—Les meubles peuvent être repolis d'un beau lustre en les essuyant avec une solution faible de vinaigre "Lion" et d'eau avant de les repolir.

Verrerie—Les verres à boire, vitres de fenêtres, de pare-brises et tout autre article de verre deviendront luisants si on ajoute un peu de vinaigre pur marque "Lion" à l'eau avant de les laver. Les taches de peinture sur la vitre s'enlèvent facilement en les épongeant au vinaigre chaud.

Sur le métal—Le cuivre jaune, le cuivre rouge, et vases d'autres métaux se nettoient facilement au vinaigre pur marque "Lion" chaud avec du sel. On nettoie plus facilement les articles en acier si on les essuie au préalable avec du vinaigre "Lion".

USAGES MEDICINAUX—(Suite)

Foulures—Bandez les parties affectées avec un linge trempé dans du vinaigre marque "Lion". Saturez bien le linge.

Mal de gorge—Mettez une cuillerée à thé de sel dans un verre de vinaigre marque "Lion". Gargarisez-vous avec ce mélange à de fréquents intervalles. Ce remède est un vrai remède de gran'mère. Il est toujours efficace.

Déodorant pour chambres de malades—Quelques gouttes de vinaigre sur une pelle très chaude que l'on passe dans la chambre d'un malade, fera un déodorant agréable et effectif. Ou encore, mettez un bol contenant du vinaigre sur un calorifère ou sur un réchaud dans la chambre du malade.

USAGES A LA BUANDERIE

Taches de bleu à laver—Les taches de bleu à laver disparaîtront en bouillant pendant 20 minutes et en ajoutant une tasse de vinaigre marque "Lion" pour blanchir.

Pour fixer les couleurs—Pour fixer les couleurs des vêtements et tissus de tous genres (spécialement le bleu) faites tremper 30 minutes ou plus dans deux tasses d'eau additionnées d'une tasse de vinaigre pur marque "Lion" et d'une tasse de sel.

Protection des bas—Les bas blancs restent blancs par l'addition d'un peu de vinaigre "Lion" à l'eau du lavage. Cette solution fixera aussi la couleur des bas de couleur, et prolongera leur durée tout en conservant leur lustre.

Taches de rouille—On enlève les taches de rouille des tissus en les frictionnant au vinaigre marque "Lion" avec du sel. On les met ensuite aérer au soleil.

Vêtements luisants—On enlève le lustre des vêtements luisants en les épongeant avec du vinaigre

POUR LA TOILETTE—(Suite)

Pieds fatigués—Pour soulager les pieds fatigués et brûlants, faites-les tremper dans de l'eau chaude dans laquelle vous aurez mis un peu de vinaigre marque "Lion".

Haleine d'oignons — Après avoir mangé des oignons, mangez un peu de persil frais qui a été trempé dans du vinaigre marque "Lion". Cela fera disparaître la senteur des oignons.

Décoloration de la peau—Nulle décoloration résultera d'un coup ou d'un heurt si on applique sur la peau une toile trempée dans le vinaigre marque "Lion".

USAGES MEDICINAUX

Soulagement de migraine—Trempez un linge dans du vinaigre marque "Lion" et appliquez sur la tête. Reposez-vous dans une pièce sombre et sans bruit, et saturez constamment le linge.

Toux—Une égale quant'té de vinaigre marque "Lion" et de miel soulagera une toux piquante de la gorge.

Hoquets—Du vinaigre "Lion" et du sucre brun, pris une cuillerée à thé à une minute d'intervalle arrêtera les hoquets ordinaires.

Muscles endoloris—Une tasse de vinaigre "Lion" ajoutée à un bain chaud fera disparaître la roideur causée par des exercices violents.

Contre-poison—Dans les cas d'urgence (en attendant le médecin) le vinaigre marque "Lion" servira de contre-poison et soulagera les brûlures d'acide, lessive, alcali ou chaux vive. Trempez les parties affectées dans du vinaigre marque "Lion". Le vinaigre "Lion" agira aussi comme contre-poison interne dans les cas d'empoisonnement à l'opium, à la nicotine, à la ciguë, à la colchique et aux champignons vénéneux. Dose: Buvez une quantité égale de vinaigre pur marque "Lion" et d'eau, et autant que vous pouvez en boire.

USAGES DOMESTIQUES DU VINAIGRE

Voici plusieurs usages variés et inusités du vinaigre qui seront souvent très utiles dans la maison. Gardez ce livre dans un endroit où il sera facile de le consulter—et quand vous achetez du vinaigre, demandez toujours le Vinaigre marque "Lion", en bouteilles ou en baril.

POUR LA TOILETTE

Peau huileuse—Une partie de Vinaigre marque "Lion" pour 9 parties d'eau fait un bon nettoyeur. Nettoyer d'abord la peau par un lavage complet avec de l'eau et du savon. Appliquez ensuite l'eau vinaigrée et laissez sécher. Employé pur, le vinaigre "Lion" adoucira les mains rugueuses ou tachées.

Mains gercées—Les mains gercées par le froid ou amollies et rougies par la lessive seront soulagées promptement en les frictionnant avec du vinaigre pur marque "Lion". Ce remède sera plus efficace que n'importe quelle pommade ou lotion préparees. Laissez sécher sur les mains.

Mains douces—Vous aurez toujours des mains douces et blanches en les frictionnant avec quelques gouttes de vinaigre marque "Lion" deux fois par jour.

Insolation—Pour les coups de soleil trempez un linge dans du vinaigre pur marque "Lion" et appliquez sur les parties affectées. Il produit un effet rafraîchissant, guérissant et calmant.

Cheveux brillants—Vos cheveux seront brillants si vous mettez une tasse de vinaigre marque "Lion" dans l'eau du rincage.

Cheveux huileux—Lavez et rincez vos cheveux de la manière ordinaire. Prenez ½ tasse de vinaigre marque "Lion", versez dans un bassin d'eau, rincez bien les cheveux avec cette solution. Rincez ensuite à l'eau claire. Vous serez charmée des résultats.

AVANT-PROPOS

CETTE brochure d'anciennes et nouvelles recettes vous est offerte avec les compliments de Lion Vinegar Company, Limited, qui fabriquent des vinaïgres blanc, de malt et de cidre sous la surveillance du gouvernement depuis plus de cinquante ans.

Faites en sorte d'essayer quelques-unes des nombreuses recettes et usages du vinaigre chez vous et ne manquez pas de commander le Vinaigre marque Lion.

Si vous désirez d'autres exemplaires de cette brochure pour vous-même ou vos amies, demandez-en à votre épicier, ou écrivez à:

THE LION VINEGAR COMPANY LIMITED

Montréal, P.Q. **Québec, P.Q.**

"S'il etait possible de faire du meilleur Vinaigre nous en ferions"

Index

USAGES DIVERS du Vinaigre



Employez le

VINAIGRE LION